

Grain Lovers

Brugsvejledning

Mockmill

KitchenAid

stenkværn



Læs venligst denne brugsvejledning, før du tager din Mockmill KitchenAid kværn i brug for at beskytte dig selv mod skader og undgå at beskadige apparatet.

Vejledning udarbejdet af:

Hjemmeriet, Nyvangsvej 93, DK-4100 Ringsted, Danmark, Tlf: +45 23244800
Mail: Hjemmeriet@Hjemmeriet.com, Web: <https://Hjemmeriet.com>

Ved spørgsmål eller behov for support: Kontakt salgsstedet

HURTIG GUIDE

Før første brug

Mal venligst en håndfuld korn i mellemskala og kasser derefter melet.

Dette vil fjerne eventuelt overskydende mineralsk materiale fra fremstillingsprocessen.

Følg venligst i rækkefølge

1. Skub melslisen ned, så den peger ned i røreskålen
2. Vælg den ønskede finhed. (Du kan justere drejeknappen igen når formalingen begynder, hvis den oprindelige finhed ikke er som du ønsker)
3. Tænd for mikseren
4. Hæld korn i tragten
5. Når formalingen er færdig, slukkes for mikseren

Valg af korn

Brug kun rensede korn. Urent korn kan indeholde små sten, der kan beskadige møllestenene.

Formaling af råvarer eller andre ingredienser end dem, der er angivet i denne vejledning, kan beskadige din kværn og ugyldiggøre garantien.

I tilfælde af tvivl, bedes du kontakte os ved at sende en e-mail.

Brug kun tørt korn til formaling

Fugtigt korn vil føre til opbygning af en film på møllestenene. Du kan fjerne filmen blot ved at formale tørt korn på en grov indstilling.

Hvis du er i tvivl, så tryk en kerne på en hård overflade med bagsiden af en ske: Hvis den knækker med en høj lyd, så er kornet tørt. Korn, der er for fugtigt til formaling, kan presses flade, så de ligner havregryn. Rug skal opbevares i mindst seks måneder efter høst før formaling.

Til hjemmebrug

Kværnen er beregnet til hjemmebrug og mængder passende til en normal families forbrug. Kværnen er ikke designet til kommerciel brug, hvor store mængder korn skal formales.

Bemærk: For at undgå overophedning af din mikser, begræns formaling til én tragtfuld ad gangen. Hvis du har brug for mere mel end det, lad mikseren køle i ca. 45 minutter før yderligere formaling. Hvis det ser ud til, at det er mere tid end din mikser har brug for til at køle ned, tjek venligst mikserens instruktionsvejledning.

Formaling af krydderier

Kværnen kan nemt formale tørrede krydderier og krydderurter, inklusiv peber, koriander, kardemomme, kanel med mere. Bemærk venligst, at nogle krydderier, såsom kanel, muligvis skal brækkes i mindre stykker, inden de kan kommes i din kværn.

For at fjerne aromaen af formalede krydderier fra kværnen skal du blot male en lille mængde korn (såsom hvede) efterfølgende. Brug derefter denne "aromatiske mel" til at tilføje aroma til dit bagværk eller saucer!

Råvarer til formaling

Du kan bruge din kværn til at formale alle de råvarer, der er angivet i listen herunder. Andre råvarer end dem, der er anført i listen, kan beskadige din kværn og ugyldiggøre garantien. Ønsker du at formale noget, som du ikke kan finde på listen, så kontakt salgsstedet, som gerne giver råd og vejledning.

Listen angiver de anbefalede formalingsgrader for korn, kerner, bælgfrugter og krydderier. Skalaen går fra 0 og op, hvor 0 betyder ultrafint, 1 meget fint, 2 fint, og så fremdeles, indtil 10 ultra groft. Der er naturligvis ikke nogen grænse for hvor groft der kan formales, men der er anbefaling til hvor fint en råvare formales. Formaler du en råvare finere end det anbefalede, kan dette have negativ indflydelse på næringsværdien, på anvendeligheden eller møllestenene kan opbygge en overfladefilm.

Glutenholdige korn anbefales ikke at blive formalt ultrafint pga. varmeudviklingens indvirkning på glutenkvaliteten.

		Note
Korn (glutenholdige)		
Byg	1	
Spelt	1	
Enkorn	1	
Emmer	1	
Grøn-spelt	1	
Kamut	1	
Rug	1	
Hvede	1	
Andre kerner (glutenfrie)		
Havre	3	Olieholdig
Fuldkornsrís	0	Ikke parboiled ris
Amarant	0	
Boghvede	0	Afskallet og ikke ristet
Chiafrø	6	Olieholdig
Hirse	1	
Lupinfrø	2	
Sorgum	1	
Quinoa	0	
Teff	0	
Majs	1	Ikke popkornsmajs
Bælgfrugter		
Kikærter	4	
Tørrede ærter	1	
Linser	1	
Soja bønner	2	
Kidney bønner	1	
Hvide bønner	0	
Pinto bønner	2	
Krydderier		
Anisfrø	4	
Allehånde	1	
Peber	2	
Kommen	4	
Kardemommefrø	0	
Nelliker	3	
Kanel blomst	1	
Kanel, hel	1	Knækkes i mindre stykke
Korianderfrø	1	
Spidskommenfrø	4	
Bukkehornsrís	1	
Fennikelfrø	2	
Sennepsfrø	7	
Stjerneanis	2	Knækkes i mindre stykke
Rosmarin	2	
Loppefrøskaller	0	
Tonkabønner	9	

Olieholdige råvarer

Undlad at formale nødder eller olieholdige fødevarer såsom havre, sesam, hør eller valmuefrø. Selv kaffebønner indeholder en stor mængde olie, som kan efterlade en hinde på møllestenene, hvilket gør dem ude af stand til at formale kornet ordentligt.

Du har dog mulighed for at male olieholdige produkter eller friske krydderurter ved at formale dem sammen med tørre korn (blandingsforhold: 5% olieholdigt produkt til 95% tørt).

Rensning

Kværnen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Huset kan rengøres med en fugtig klud. Det er vigtigt at der ikke kommer vand ind i kværnens hus. Møllestenene må aldrig komme i kontakt med vand. Tag altid strømstikket ud af kontakten inden rengøring.

Overvågning

Kværnen er et stykke elektrisk udstyr og bør kun bruges efter passende vejledning (og ikke af børn).

Advarsel

Hold altid fingre og andre genstande (såsom skeer eller skruetrækkere) væk fra kværn-mekanismen, mens enheden er tændt. Undladelse af dette kan forårsage skader (på fingrene) og/eller beskadige møllestenene.

Komponenter

- A:** Justeringsskrue
- B:** Melsiske
- C:** Tragt
- D:** Ekstra lang monteringskrue
- E:** Kværnhaus med finhedsskala



Montering / Opsætning

- 1: Flyt kværnens justeringskrue mod fin, så du kan ikke længere dreje drevet med hånden.
- 2: Løsn monteringskruen på mikseren og åbn for nav-koblingen.
- 3: Indsæt kværnens aksel i nav-koblingen.
- 4: Drej kværnen frem og tilbage for at finde pasformen, hvis det er nødvendigt.
- 5: Når kværnen er i sin korrekte placering, vil kværnens aksel passe i nav-koblingen.
- 6: Fastgør kværnen med (den ekstra lange) monteringskrue, som leveres med kværnen, og stram så fast som muligt. Kontroller at kværnen er fastgjort til mikseren.



Før første brug

Formal venligst en håndfuld korn i mellemskala og kasser derefter melet. Dette vil fjerne eventuelt overskydende mineralisk materiale fra fremstillingsprocessen.

Følg venligst i rækkefølge

1. Skub melslisen ned, så den peger ned i røreskålen
2. Vælg den ønskede finhed. (Du kan justere drejeknappen igen når formalingen begynder, hvis den oprindelige finhed ikke er som du ønsker)
3. Tænd for mikseren
4. Hæld kornet i tragten
5. Når formalingen er færdig, slukkes for mikseren

Rengøring

Stenene holdes automatisk rene, hvis du fra tid til anden formaler på en grov indstilling. Når kværnen ikke skal bruges i længere stykke tid, eller hvis du pakker den til at tage med på tur, anbefales det, at du rengør kværnen indvendigt. Adskil kværnens dele som vist på billederne på næste side, og brug en lille børste til at fjerne eventuelle melrester.

Adskillelse af kværnen

Hvis kværnen ikke fungerer korrekt, eller hvis du vil rengøre kværnens indre, så kan du skille kværnen ad. Herved kan møllekammeret renses grundigt. Følg venligst instruktioner nedenfor.

Drej justeringsskrue forbi den groveste indstilling indtil du føler modstand - drej så det lidt mere.

Nu kan justeringsskruen fjernes.



Træk justeringsskruen ud fra kværnens hus.



Stil kværnen på de tre fjedre og træk yderkappen ned omkring det.



Fjern kappen fuldstændig.



Hold flangen som vist i din venstre hånd, drej det indre af møllehuset til højre, indtil det stopper.



Træk flangen væk fra møllehuset. I venstre hånd har du nu rotor møllestenen, i højre hånd stator møllestenen.



Indstilling af finhedsgraden

Drej blot på justeringsskruen mens mikseren er tændt. For groft formalet mel drejes justeringsskruen mod uret, med uret for finere formalet mel. Den indstilling, hvor kværnen er i stand til at levere sit fineste mel, varierer fra enhed til enhed, og findes normalt ved den mindste justeringsprik på justeringsskruen. Det er vigtigt at huske at jo finere mel, des langsommere går formalingen. Jo finere mel, des mere er der risiko for, at der opstår en film på møllestenene. Det vil resultere i et fald i melproduktionen og kan endda stoppe, hvilket er det definitive tegn på, at din indstilling er "for fin". For at genoprette skal du blot dreje justeringsskruen tilbage mod groft, og drej derefter langsomt tilbage til et punkt, der er mindre fint end tidligere indstillet.

Melproduktionen skulle være vendt tilbage, og melet skulle stadig være ganske fint.

Fejlfinding

Skulle du opleve et problem med din kværn eller har du spørgsmål om dets funktion, så ring til os eller send os en e-mail. De fleste problemer kan let håndteres og kan oftest løses over telefonen med hjælp fra vores tekniske personale.

Tekniske data og leveringsomfang

Type: Stenkværn - tilbehør til KitchenAid mikser

Mål: 27 x 10,5 x 18 cm

Tragtkapacitet: ca. 600 g

Formalingsgrad: Varierende fra meget fin til grov

Formalingshastighed: ca. 60 g per minut, ved højeste mikserhastighed

Møllesten: Korund-keramik, selvrensende

Vægt: 1,2 kg

Garanti: 2 år

Farve: Hvid

Kværnenheden passer som tilbehør til:

- KitchenAid (alle modeller)
- Electrolux (nogle modeller)
- Kenmore (nogle modeller)

Der tages forbehold for produktionstekniske ændringer.

Garanti og reparation:

Kværnen er beregnet til ikke-kommerciel brug.

Produktet er garanteret af Wolfgang Mock GmbH mod materiale- og fabrikationsfejl i 2 år fra købsdatoen. Gem venligst dit købsbevis.

Hvis en reparation bliver nødvendig, så kontakt salgsstedet.